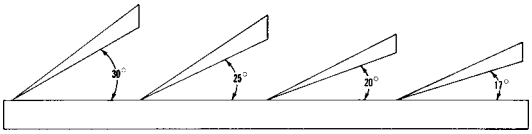
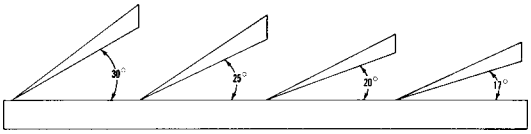
ENGLISH



LANSKY SHARPENING ANGLES

17° ANGLE. A severe angle only recommended for razor blades, X-Acto® blades or similar tools. Provides an extremely sharp but highly delicate edge.
20° ANGLE. A commonly used angle for higher grade, quality blades. Provides an excellent edge for these types of knives. Ideal for kitchen knives.
25° ANGLE. The recommended angle for most knives that need a durable, sharp edge. Ideal for hunting and outdoor knives.
30° ANGLE. An outstanding angle for knives that see the heavy use of cutting cardboard, wire or carpets. Only for heavy duty use.

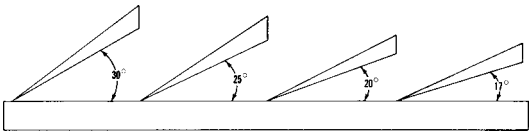
FRENCH



LES ANGLES D'AFFUTAGE LANSKY

17° Un angle extrême recommandé seulement pour les lames de razoir, les lames X-Acto® et les lames similaires. Permet une coupe extrêment tranchante mais délicate.
20° Un angle utilisé fréquemment pour les lames des couteaux de haute qualité. Permet une coupe excellente pour cette catégorie de couteaux et pour les couteaux de cuisine.
25° L'angle recommandé pour la plupart des couteaux qui ont besoin d'une coupe effective et durable. Angle idéal pour les couteaux de chasse et de plain-air.
30° Un angle extraordinaire pour les couteaux servant à des travaux durs tels la coupe du carton, de fil métallique et les tapis. Pour usage dur seulement.

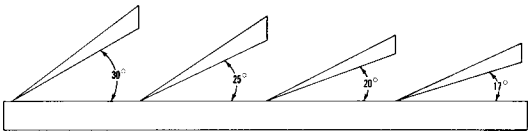
GERMAN



LANSKY SCHLEIFWINKEL

Winkel 17 Grad: ein sehr steiler Winkel, der nur für Rasierklingen, Klingen zum Holzschnitzen oder für ähnliche Werkzeuge empfohlen wird. Er macht eine außergewöhnlich scharfe, aber sehr feine Schneide.
Winkel 20 Grad: ein Winkel, der vor allem für hochwertige Qualitätsklingen verwendet wird. Bei dieser Art von Messern gibt er eine ausgezeichnete Schärfe. Ideal auch für Küchenmesser.
Winkel 25 Grad: ein Winkel, der für die meisten Messer empfohlen wird, die eine ausdauernde, scharfe Schneide benötigen. Ideal für die Jagd und für Messer, die im Freien verwendet werden.
Winkel 30 Grad: ein hervorragender Winkel für Messer, die zum Schneiden von Pappe, Draht oder Teppichen verwendet werden.

SPANISH



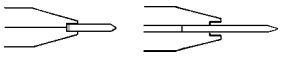
ÁNGULOS DE AFILAR LANSKY

Ángulo de 17o. Un ángulo severo recomendado solamente para filos de navaja, navajas X-Acto® u otras herramientas similares. Provee un filo extremadamente afilado pero muy delicado.
Ángulo de 20o. Un ángulo comunmente usado para navajas de buena calidad. Provee un filo excelente para este tipo de cuchillos. Ideal para cuchillos de cocina.
Ángulo de 25o. Este es el ángulo recomendado para la mayoría de los cuchillos que necesitan un filo agudo, durable. Ideal para cuchillos de caza y de uso fuera de la casa.
Ángulo de 30o. Este es un ángulo sobresaliente para cuchillos que se utilizan regularmente para cortar cartón, alambre o alfombras. Solamente para cuchillos de trabajo pesado.

SPANISH INSTRUCCIONES

1. ENGANCHANDO EL FILO DEL CUCHILLO: Suelte el tornillo del frente del sujetador del cuchillo con una moneda fina o con el dedo para acomodar el grueso del filo del cuchillo. Enganche el sujetador a la parte de atrás, o espina, del borde dei cuchillo en el centro de la navaja del cuchillo. Usando la moneda apriete el tornillo hasta asegurar bien la navaja. Fije la navaja en sitio usando los dedos para apretar el tornillo del sujetador.

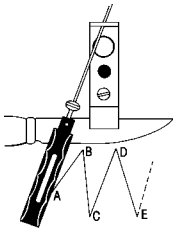
NOTA: Para navajas pequeñas use la ranura del agarrador del cuchillo. Ponga las navajas regulares y de tamaño más grande detrás de la ranura y bien adentro del sujetador del cuchillo. (Véase el diagrama.)



2. MONTANDO LA PIEDRA DE AFILAR: ponga la varilla guia através del hueco en el agarrador de la piedra de manera que la varilla y el agarrador formen una linea derecha. Usando la presión de los dedos apriete solamente el tornillo en el agarrador de la piedra afiladora para aguantar la varilla con seguridad.

Revise la rectitud y el alineamiento de la piedra afiladora contra una superficie plana asegurandos de que la varilla y la piedra afiladora tocan la superficie plana a lo largo de la longitud total. Is la varilla no está nivelado con la piedra, dóblela para alinearia usando un poco de presión con los dedos.

3. EL PROCEDIMIENTO DE AFILAR: Antes de empezar, por favor mire la foto que enseña como aguantar el sujetador del cuchillo y el afilador correctade afilar Lansky a lo largo de la superficie de la piedra e insere la varilla guía en el hueco del ángulo que escogió.



El patrón de movimiento preferido comienza en el punto A empujando hacia el punto B con suficiente presión para hacer que la piedra trabaje. Levante la piedra y proceda al punto C. Afile de C a D y levante hasta el punto E, etc. (Véase el diagrama.) Mantenga la varilla guía al fondo del hueco. Vire el cuchillo y el sujetador al revés y repita usando el mismo ángulo que usó en el primer lado de la navaja.

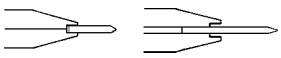
Repita este proceso con la piedra mediana y con la fina manteniendo las piedras engrasadas con el aceite según trabaja y manteniendo el mismo ángulo de afilar que usó en el primer lado de la navaja.

Usted notará, según afila, que las piedras comenzarán a moverse suavemente. Esto indica que los poros de la piedras se están rellenando con las párticulas resultantes lo cual reduce la efectividad de la piedra. Esto lo puede prevenir limpiando las piedras con un pano ocasionalmente, y siempre que termine de afilar. Este es el unico proceso de limpieza necesario.

ENGLISH INSTRUCTIONS

1. ATTACHING KNIFE BLADE: Loosen front screw of knife clamp with dime or finger to accommodate thickness of blade. Attach clamp to back, or spine, of knife blade at center of knife blade. Using dime tighten screw to hold knife securely. Lock blade in place by hand tightening thumb screw on knife clamp.

NOTE: For very small blades use notch in knife clamp. Position regular and oversized blades beyond notch and well into knife clamp. (See diagram.)

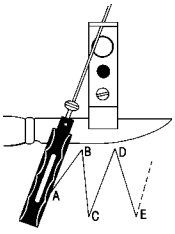


2. ASSEMBLING THE HONE: Place guide rod through hole in hone holder so that rod and holder form a straight line. Using finger pressure only tighten screw on hone holder to hold rod securely.

Check straightness and alignment with hone against a flat surface to be sure rod and honing stone touch flat surface along entire length. If rod is not level with stone, bend it into alignment using light finger pressure.

3. SHARPENING PROCEDURE: Before you begin, please note photo showing how to hold knife clamp and hone safely. Beginning with the coarse stone, apply a few drops of Lansky honing oil along surface of stone and insert guide rod into angle hole you have selected.

The preferred stroke pattern is to start at point A and push to B with only enough pressure to make the stone work. Lift the stone and return to C. Hone from C to D and lift to E etc. (See diagram.) Keep guide rod at bottom of hole. Turn the knife and clamp over and repeat using the same angle you used on the first side of the blade.



Repeat this process with medium and fine stones keeping stones oiled as you work and maintaining same sharpening angle.

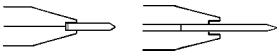
You will note, as you sharpen, that the stones will begin to move smoothly. This indicates pores of the stones may be clogging with filings which reduces effectiveness of the stone. Prevent this by wiping stones with a rag occasionally, and *always* when through sharpening. This is the only cleaning necessary.

Lansky Sharpeners
Post Office Box 50830
Henderson, Nevada 89016 U.S.A.
Phone: 702-361-7511 • Fax: 702-896-9511
website: www.lansky.com

GERMAN GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. DIE BEFESTIGUNG AN DER MESSERKLINGE: Lockern Sie mit dem Finger oder einer Münze die vordere Schraube der Messerklemme, um sie der Klingendicke anzupassen. Befestigen Sie die Klemme in der Mitte des messerrückens. Benutzen Sie eine Münze, um die Schraube entsprechend anzuschrauben, damit das Messer sicher gehalten wird. Sichern Sie die Klinge, damit sie unbeweglich ist, indem Sie die Daumenschraube an der Messerklemme mit der hand festziehen.

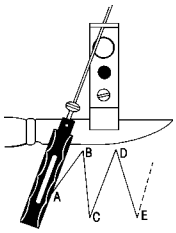
ANMERKUNG: Benutzen Sie die Kerbe in der Messerklemme für sehr kleine Klingen. Für normale oder größere Klingen befestigen Sie die Klinge weit hinter der Kerbe in der Messerklemme (siehe Zeichnung).



2. DAS ZUSAMMENSETZEN DES SCHLEIFSTEINES. Plazieren Sie den Führungsstab durch das Loch im Schleifsteingriff, sodaß der Führungsstab und Griff eine gerade Linie bilden. Benutzen Sie nur Ihren Fingerdruck, um die Schraube am Schleifsteingriff anzuziehen, und um de Führungsstab festzuschrauben.

Überprüfen Sie, ob Stein und Führungsstab gerade ausgerichtet sind, indem Sie die verschraubte Einheit auf eine glatte Fläche legen. Sollte der Führungsstab nicht auf gleicher Ebene mit dem Schleifstein liegen, biegen Sie ihn in die richtige Position, indem Sie leicht mit den Fingern drücken.

3. DAS SCHLEIFVERFAHREN: Bevor Sie beginnen, bitte sehen Sie sich das Foto, auf dem gezeigt wird, wie die Messerklemme und der Schleifstein sicher gehalten werden sollen, genau an. Beginnen Sie mit dem groben Stein, verteilen Sie ein paar Tropfen des lansky Schleiföls auf der Fläche des Schleifsteines und fügen Sie den Führungsstab in das entsprechende Winkelloch, das Sie ausgesucht haben.



Die beste Schleifmethode ist, mit Punkt A anzufangen und zu Punkt B mit nur soviel Druck zu streichen, daß der Stein schleift. Heben Sie den Schleifstein zu Punkt C. Schleifen Sie von C zu D, heben Sie dann den Schleifstein zu Punkt E usw. (siehe Zeichnung). Halten Sie den Führungsstab am Boden des Winkelloches. Drehen Sie das Messer und die Klemme um und wiederholen Sie das Ganze, indem Sie den gleichen Winkel benutzen, den Sie auf der ersten Seite der Schneide benutzt haben.

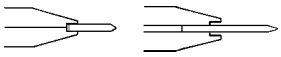
Wiederholen Sie diese Prozedur mit den mittleren und feinen Schleifsteinen und halten Sie die Schleifsteine ceö, während Sie schleifen. Passen Sie auf, daß Sie den gleichen Schleifwinkel beibehalten.

Während Sie schleifen werden Sie wohl bemerken, daß die Schleifsteine anfangen sich reibungslos zu bewegen. Das kann bedeuten, daß sich die Poren des Steines verstopfen und so die Wirkung des Schleifsteines verringern. Dem können Sie vorbeugen, indem Sie hin und wieder die Schleifsteine mit einem Lappen reinigen. Säubern Sie die Steine auch immer gründlich nachdem Sie mit dem Schleifen fertig sind. Das ist die einzige Reinigung, die nötig ist!

FRENCH MODE D EMPLOI

1. INSTALLATION DE LA LAME DE COUTEAU: Dévissez la vis avant de l'étau à couteau avec une pièce de dix sous ou les doigts pour l'ajuster à l'épaisseur de la lame. Insérez par l'arrière, ou le dos de la lame, le centre de la lame du couteau dans l'étau. Resserrez la vis à l'aide d'une piéce de dix sous pour retenir la lame solidement. Assurez la prise en resserrant avec les doigts la vis sur l'étau à lame.

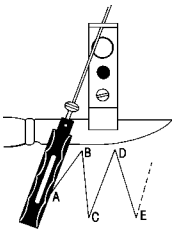
N.B. Pour les lames trés petites, utilisez l'enclave prévu à cette fin dans les machoires de l'étau. Positionnez les lames régulières et trés grandes profondément dans l'eétau. (Voir diagramme)



2. MONTAGE DE LA PIERRE: Insérez la tige de guidage dans le trou prévu à cette fin dans la base de la pierre pour que la tige et la base forme une ligne droite. Resserez la vis de retenue par pression des doigts seulement pour retenir la tige de guidage à la base.

Verifiez l'alignement des deux parties en les couchant sur une surface plane pour vois assurer que la base et la tige de guidage touche la surface sur toute leur longueur. Is la tige de guidage n'est par alignée avec la pierre, la plier légèrement utilisant la pression des doigts.

3. PROCÉDURE D'AFFUTAGE: Avant de débuter, veuillez consulter l'illustration démontrant comment retenir l'étau à couteau et la pierre sécuritairement. Débutez avec la pierre à gros grains, Appliquez quelques gouttes d'huile à affuter lansky sur la surface de la pierre et insérez le guide dans la fenètre d'angle que vous avez sélectionnée.



La procédure idéale est de débuter au point A et de Pousser vers le point B avec juste assez de pression pour permettre à la pierre d'effectuer l'abrasion. Relevez la pierre et retournez vers le point C. Limez de C à D et relevez vers E etc. (Voir Diagramme) Assurez vous que la tige de guidage demeure au bas de la fenètre de guidage. Retournez la lame, resserrez dans l'étau et recommencez en utilisant le mème angle utilisé sur le premier coté de la lame.

Répétez cette opération en utilisant la pierre à grain medium puis fin, en gardant les pierres lubrifiées durant le travail et en maintenant toujours le mème angle.

Vous remarquerez que, à la suite de l'utilisation, l'abrasif de la pierre se fait plus doux. Ceci est une indication que les pores de la pierre sont obstruées par la poussière de métal ce qui en réduit l'efficacité. Prévenez cet état en essuyant les pierres avec un chiffon occasionellement, et toujours après un affutage. Ceci est le seul entretien nécessaire.